

# New Release!

## 程よいボリュームのやや辛口 レガミシリーズのエクストラ・ドライ。

ワイン名“レガミ”は繋がる、絆、結びつき、縁を意味するイタリア語。それぞれのぶどう品種の個性、ワインの個性を最大限に生かしながら複雑で深みのある味わいに結びつける。世界中のテロワールを探求するイタリア人醸造家と日本人醸造家チームのこだわりの融合。ワインを通しての飲み手の方との繋がりやご縁。そんないろいろな想い、意味が込められています。

レガミ エクストラ・ドライは余市の冷涼な気候に恵まれた良質なブドウをシャルマ製法で醸造しました。6ヶ月の間、澱と接触させることでボディ感のある華やかでエレガントさが特徴のスパークリングワインに仕上げました。

醸造家 リカルド・コタレッラ



### レガミ エクストラ・ドライ

LEGAMI Extra Dry

ブドウ品種：レジェント 58%、ブラウフレンキッシュ 15%、バッカス 11%、ケルナー7%、ツヴァイゲルト 5%、ピノ・ノワール 4%

収穫地：北海道余市町登町キャメルファーム

味わい：白/発泡/やや辛口 アルコール度数：11.5%

熟成：ステンレスタンク（シャルマ製法）

ヴィンテージ：2019

規格：750ml×6 JAN：4580040960381

上代¥3,000（税抜）

ワイナリー情報はこちらから！



<https://camelfarm.co.jp/>

輝きのある淡い黄色。きめ細やかな泡立ち。リンゴ、白い花、ミント、少しはちみつのような華やかな香り。グレープフルーツなどの柑橘系フルーツの爽やかで引き締まった酸味が心地よく、ほどよいボリューム感があり後味は心地よい甘味を感じる味わい。

